

Les « Plus » du Château

Le Chef Pierre Cotard et sa brigade vous proposent des recettes conviviales et originales qui varient au fil des saisons. Laissez-vous guider par notre équipe pour profiter pleinement de nos suggestions...

En entrée

| | |
|---|--------------|
| Salade verte | 7.00 |
| Salade mêlée | 9.00 / 18.00 |
| Ballotine de foie gras de canard "maison" servie avec toast | 18.00 |
| Velouté de céleri pomme et croûtons | 12.00 |
| Tartare de boeuf à la valaisanne | 19.50 |
| Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup*, servi avec toasts et salade. | |


Suggestions autour de la truffe noire Melanosporum



Nous vous proposons la **truffe noire** sur les plats suivants, servie directement à table, à la quantité souhaitée. Service au poids, selon arrivage et prix du jour.

| | |
|--------------------------|-------|
| Risotto au parmesan | 20.00 |
| Fondue au fromage nature | 26.00 |

Les classiques

| | |
|---|-------|
| Villa'burger – 100% Valaisan  | 32.00 |
| Servi avec salade verte, pommes de terre du Château et sauce yaourt maison aux fines herbes. | |
| Tartare de boeuf à la valaisanne | 39.00 |
| Viande de boeuf du pays, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup*, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château. | |
| Entrecôte de boeuf du pays | 44.00 |
| Beurre maison, pommes de terre au romarin, légumes de saison. | |



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included